LECITHINE DE SOJA POUDRE
E 322

CARACTERES GENERAUX

Spécificité organoleptique - Aspect physique
Poudre légèrement grasse de couleur jaune clair.

Origine / fabrication / traitement
Lécithine de soja d'origine végétale standardisée, raffinée, filtrée, désodorisée.

Etiquetage

Emulsifiant : lécithine de soja (E322)

UTILISATIONS

Rôle / Mode d'action / Effet

- Emulsifiant.
- Antioxydant.
- Favorise la formation des pâtes jaunes grâce à une meilleure hydratation.
- Régularise la fermentation pour les produits levés.
- Formation de complexes lipoprotéines avec les farines et amidons.
- Augmente les volumes et la conservation des produits finis (retarde la rétrogradation de l'amidon).
- Réduit la friabilité des biscuits (gaufrettes).
- Agent d'instantanéisation.

Mode d'emploi / dosage

DOMAINES D'APPLICATIONS	Dose max. autorisée
Denrées alimentaires en général à l'exception : des denrées alimentaires non transformées, du miel, des huiles et graisses d'origine animale ou végétale non émulsionnées, du beurre, du lait (entier, écrémé et demi-écrémé), de la crème (entière ou à faible teneur en matière grasse) pasteurisés et stérilisés (y compris par procédés U.H.T., des produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants, non aromatisés, de l'eau minérale naturelle, de l'eau de source, de l'eau potable préemballée, du café, de l'extrait de café, du thé en feuilles non aromatisé, des sucres, des pâtes sèches, du babeurre naturel non aromatisé.	Quantum Satis

DOMAINES D'APPLICATIONS	Doses conseillées
Produits de la boulangerie et de la biscuiterie	1 à 3 g/Kg
Margarine	1 à 5 g/Kg
Chocolaterie	3 à 5 g/Kg
Ecumes, espumas	1 à 4 g/Kg

Propriétés

Soluble dans les huiles, dispersible dans l'eau, insoluble dans l'acétone.

SPECIFICATIONS

Caractéristiques physico-chimiques

Phosphatides (Matières insolubles dans l'acétone)	96 % au minimum
Eau	2 % au maximum
Huile	2 % au maximum
pH	6 à 7
Impureté (Toluène)	0,3 % au maximum
Indice d'acide	35 au maximum
Indice de péroxyde	5 au maximum
Métaux lourds	1 ppm au maximum
Plomb	0.25 ppm au maximum
Arsenic	0.2 ppm au maximum
Test Transgénèse DNS – PCR HA02	Négatif

Caractéristiques microbiologiques

Flore Totale	max. 3000 /g
Levures / Moisissures	max. 100 /g

CONDITIONS / STOCKAGE

Emballage : Boîte de 1 Kg net. Carton de 20 Kg net.

Conditions de conservation : A l'abri de la chaleur, humidité et lumière en emballage fermé.

Péremption : Durée de vie de 24 mois en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 1245A - 20Kgs ⇒ 1247K

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

LOUIS FRANCOIS
☎ 01 64 62 74 10 - Fax 01 64 62 74 11 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17 rue des Vieilles Vignes- ZA Pariest – 77183 CROISSY BEAUCOURG

FORMULAIRE ALLERGENES LECITHINE DE SOJA

Allergènes / *Allergen*	Absence / *Absence*	Présence / *Presence*
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten / *Cereals – Gluten and and products thereof*	**X**	
Crustacés et produits à base de crustacés *Crustaceans and products thereof*	**X**	
Oeufs et produits à base d'œufs *Egg and products thereof*	**X**	
Poissons et produits à base de poissons *Fish and products thereof*	**X**	
Arachides et produits à bas d'arachide *Peanuts and products thereof*	**X**	
Soja et produits à base de soja *Soya and products thereof*		**X**
Lait et produits laitiers y compris lactose *Milk and milk product*	**X**	
Fruits à coque et produits dérivés *Nuts and products thereof*	**X**	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame *Sesame seeds and products thereof*	**X**	
Céleri et produits à base de Céleri *Celery and products thereof*	**X**	
Moutarde et produit à base de Moutarde *Mustard and products thereof*	**X**	
Mollusque *Molluscs and products thereof*	**X**	
Lupin *Lupin and products thereof*	**X**	
Sulfites en concentration d'au moins 10 mg/kg *Sulfure dioxide < 10 ppm*	**X**	

Ce document est émis d'après les certificats et engagements transmis par nos fournisseurs

26.02.2014/DM/attestation allergènes_Lecithine de Soja

LOUIS FRANCOIS
☎ 01 64 62 74 10 - Fax 01 64 62 74 11 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17 rue des Vieilles Vignes- ZA Pariest – 77183 CROISSY BEAUCOURG

LOUIS FRANCOIS
Ingrédients Alimentaires

Nutritional information

Product : Soya lecithin powder IP

Nutritional value	Amount / 100 g
Calorific value	900 kcal or 3700 kJ
Total protein	Approx. 0.1 g
²Vegetable origin	Approx. 0.1 g
Animal origin	-----
Total fat	Approx. 91 g
Animal origin	-----
Vegetable origin	Approx. 50 g
Total fatty acids	11.5 g – 13.0 g
Saturated	2.5 g – 4.5 g
Monounsaturated	31.0 g – 34.0 g
Polyunsaturated	31.0 g – 34.0 g
Cholesterol	-----
Total carbohydrates	Approx. 8 g
Monosac. And disac. (saccarose)	Approx. 4 g
Polysaccharides	Approx. 4 g
Starch	-----
Fibre	-----
Water	Max. 1.5 g
Minerals / trace elements	
Ca	Approx. 1500 ppm
Na	Approx. 400 ppm
Fe	Approx. 50 ppm

Croissy Beaubourg, April 7th, 2010

RABIA CAHINA
QUALITY TECHNICIAN

LOUIS FRANCOIS
☎ 01 49 76 51 80 - Fax 01 49 76 51 99 - E-mail : info@louisfrancois.com
BP n°402 - 106 avenue du Général Leclerc - 94104 SAINT MAUR Cedex

ATTESTATION ORIGINE

Produits :

LECITHINES DE SOJA

Par la présente, nous attestons tout d'abord que le soja utilisé pour la fabrication des lécithines que nous fournissons, a pour origines possibles : Brésil ou Inde.

Les lécithines y résultantes peuvent être fabriquées :

- Lécithines poudres en Allemagne ou Inde
- Lécithines mi-fluides en Hollande ou Inde

RABIA Cahina
Technicienne assurance qualité

Fait à CROISSY BEAUBOURG

Date 25.04.2012

Signature et Tampon :

LOUIS FRANCOIS
SA au capital de 437.500 euros
17, rue des Vielles Vignes - B.P n°86
ZA Pariest
77183 CROISSY BEAUBOURG
☎ : 01 64 62 74 20 - Fax : 01 64 62 74 36
E-mail : clients@louisfrancois.com

Ce document est émis d'après les certificats et engagements transmis par nos fournisseurs

ATTESTATION DE NON-OGM ET GARANTIE IP

Produit :

LECITHINE DE SOJA

Je soussignée, Mme Rabia Cahina, Technicienne Assurance Qualité, atteste que la lécithine de soja fournie est certifiée IP et qu'elle n'est pas issue de soja génétiquement modifié.

La garantie d'Identité Préservée et de traçabilité tout au long de la filière est appuyée par des systèmes et procédures certifiés *ID* tels que :

- Audits,
- Protocoles d'échantillonnage,
- Analyses PCR.

Par conséquent, selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 publiés le 18/10/03, le produit désigné précédemment n'est pas soumis à étiquetage OGM.

Fait à Croissy Beaubourg

Date 31.01.2014

Signature et Tampon :

LOUIS FRANCOIS
SA au capital de 437.500 euros
17, rue des Vielles Vignes - B.P n°86
ZA Pariest
77183 CROISSY BEAUBOURG
☎ : 01 64 62 74 20 - Fax : 01 64 62 74 36
E-mail : clients@louisfrancois.com